

**Kornkraft**  
Naturkost

**eco logico**  
**seduc cion**

**Bestellschluss:**  
**26.11.2025**

**Abholung:**  
**ab 18.12.2025**

# Bio-Weihnachtsfleisch 2025

Fleisch – Fisch – Vegan





**BIO** von  
hier

## Bestes Bio-Fleisch zum Fest natürlich aus ökologischer Tierhaltung

Für die Feiertage bieten wir Ihnen wie jedes Jahr unseren Bestellservice für Ihr Weihnachtessen. Bestellen Sie frühzeitig aus unserem umfangreichem Sortiment: von Braten, über Geflügel, Fisch bis zu Veganem – für Ihr Festessen werden Sie etwas Passendes finden.

### Bio-Fleischerei Bakenhus – wissen wo es herkommt

Unser langjähriger Partner die Naturland-Fleischerei Bakenhus aus Großenkneten beliefert uns ganzjährig mit Fleisch- und Wurstwaren. Der Biohof Bakenhus liegt mitten im Wasserschutzgebiet Großenkneten und wurde 1997 auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Ein Vorbildbetrieb für das gelungene Zusammenspiel von Pflanzenanbau und Grünlandwirtschaft, verbunden mit artgerechter Nutztierhaltung und dem Schutz unseres Grundwassers. Das von der Naturland Fleischerei verarbeitete Fleisch stammt vom eigenen Betrieb und weiteren Erzeugerbetrieben der Wildeshauser Geest.

### Schwein

			GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
19210		Schweine-Filet	0,35 kg	44,99 €	15,75 €
19211		Schnitzel 2 Stück	0,33 kg	35,99 €	11,88 €
19215		Schweine-Gulasch	0,5 kg	30,99 €	15,50 €
19216		Schinkenbraten	0,5 kg	32,99 €	16,50 €
19846		Spießbraten vom Schwein	0,5 kg	30,59 €	15,30 €
19849		Schlemmerbraten vom Schwein	0,5 kg	30,59 €	15,30 €

### Rind

19244		Rinderfilet	0,5 kg	96,90 €	48,45 €
19207		Rinder-Gulasch	0,5 kg	38,49 €	19,25 €
19758		Rinderbraten	1 kg	37,69 €	37,69 €
19204		Rinder-Rouladen, 2 Stück	0,34 kg	45,79 €	15,57 €
19203		Rinder-Hüftsteak, 2 Stück	0,34 kg	48,99 €	16,66 €
19201		Rinder-Rumpsteak, 2 Stück	0,34 kg	58,79 €	19,99 €

# Lamm, Wild, Fondue & Raclette

## Lamm

			GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
	19362	Lammkotelett, 4 Stück	0,25 kg	59,90 €	14,98 €
	19361	Lammgulasch	0,3 kg	56,90 €	17,07 €
	19360	Lammkeule mit Knochen	1,5 kg	53,90 €	80,85 €
	19367	Lammfilet	0,125 kg	123,90 €	15,49 €

## Wild\*

	19182	Damwild-Keule mit Knochen	1 kg	76,90 €	76,90 €
	19185	Damwild-Filet	0,25 kg	129,90 €	32,48 €
	19186	Damwild-Gulasch	0,5 kg	67,90 €	33,95 €
	19631	Hirschbraten an der Keule	1,5 kg	35,90 €	53,85 €
	19630	Hirschsaftbraten	1,5 kg	32,90 €	49,35 €
	19632	Hirschrücken ohne Knochen	1,5 kg	69,90 €	104,85 €
	19635	Rehrücken mit Knochen	0,8 kg	78,90 €	63,12 €
	19633	Rehschulter ohne Knochen	0,8 kg	36,90 €	29,52 €
	19634	Rehbraten an der Keule	1,5 kg	47,90 €	71,85 €
	19636	Wildschweinbraten an der Keule	1,5 kg	46,90 €	70,35 €

## Fondue & Raclette

	19780	Fonduefleisch Rind/Schwein	300 g	13,29 €
	19783	Fonduefleisch Pute	300 g	17,99 €
	19782	Fonduefleisch Schwein	300 g	10,99 €
	19781	Fonduefleisch Rind	300 g	15,39 €
	19787	Raclettefleisch Schwein	300 g	10,99 €
	19786	Raclettefleisch Rind	300 g	15,39 €

## Das Damwild

stammt vom Bioland Betrieb Gut Hirschau in Brandenburg. [www.gut-hirschau.de](http://www.gut-hirschau.de)

## \*Wild ist nicht Bio

da Wildtiere ohne menschliches Zutun in der Natur leben und deshalb nicht zertifiziert werden.



# Geflügel

## Gans

			GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
	19603	 Gänsekeule, 1Stück	0,5 kg	74,90 €	37,45 €
	19604	 Gänsebrust mit Haut, ohne Knochen	0,5 kg	82,90 €	41,45 €
	19611	 Gänsebrust mit Haut & Knochen	1,2 kg	67,90 €	81,48 €
	19587	 Deutsche Gans, ca. 4,1 - 4,6 kg	4,3 kg	31,90 €	137,17 €
	19555	 Deutsche Gans, ca. 4 - 6 kg	5 kg	44,90 €	224,50 €

## Hähnchen

	19531	 Hähnchenkeulen, 2 Stück	0,55 kg	19,29 €	10,61 €
	19530	 Hähnchen, 1,5 - 2 kg	1,75 kg	21,99 €	38,48 €
	19532	 Hähnchenbrustfilet, 2 Stück	0,45 kg	52,49 €	23,62 €
	19019	 Hähnchenkeulen demeter, 2 Stück	0,5 kg	24,90 €	12,45 €
	19014	 Hähnchen demeter	1,4 kg	22,90 €	32,06 €
	19034	 Hähnchenbrust demeter, 2 Stück	0,3 kg	49,90 €	14,97 €

## Pute

	19522	 Putenoberkeule mit Knochen, ca. 400 - 800 g	0,6 kg	23,69 €	14,21 €
	19525	 Putenschnitzel, 2 Stück	0,3 kg	54,29 €	16,29 €
	19521	 Putenbrust im Ganzen, Filet	1 kg	50,49 €	50,49 €
	19512	 Weihnachtspute, ca. 4 - 6 kg	5 kg	23,90 €	119,50 €
	19513	 Deutsche Pute, ca. 5 - 7 kg	6 kg	23,90 €	143,40 €
	19524	 Putengulasch	0,3 kg	27,29 €	8,19 €
	19519	 Putenrollbraten	0,5 kg	23,99 €	12,00 €

## Unsere Puten

sind ausschließlich Auburn Hennen, eine Rasse die besonders gut für die Bio - Haltung geeignet ist, ohne riesigen Brust- / Fleischanteil wie in den konventionellen Haltung üblich. Damit ist eine artgerechte Haltung möglich. Sie stammen von verschiedenen Höfen in der Wildeshauser Geest.



geschmorte

## Entenkeule

### Zutaten:

- 4 Stück Entenkeule küchenfertig
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 Msp. Zimt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Beifuß
- 100 ml roter Traubensaft
- 300 ml Entenfond
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Salze die Entenkeulen, röste sie in der heißen Pfanne an und lege sie in eine ofenfeste Form.
2. Lösche den Bratsatz mit Traubensaft ab und gib dann den Entenfond und die restlichen Gewürze hinzu.
3. Gib den Sud auf die Entenkeulen und lasse diese für ca. 60 Minuten bei 180°C (vorgeheizt) schmoren.
4. Nimm die die Keulen anschließend aus dem Sud und lasse sie vor dem Servieren kurz ruhen.

Serviere z. B. Rotkohl und Serviettenknödel zu den geschmorten Entenkeulen.

Guten Appetit!

### Ente

			GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
19575	Entenbrustfilet, 1 Stück ca. 280 - 350 g		0,3 kg	53,90 €	16,17 €
19576	Entenkeule, 1 Stück ca. 250 - 300 g		0,27 kg	34,90 €	9,42 €
19541	Ente, ca. 1,8 - 2,5 kg		2,1 kg	24,90 €	52,29 €
19540	Deutsche Ente, ca. 2 - 2,5 kg		2,3 kg	33,90 €	77,97 €
19542	Entenbrustfilet, 1 Stück		0,25 kg	81,90 €	20,48 €
19543	Entenkeule, 1 Stück		0,25 kg	55,90 €	13,98 €

# Fisch

## Fischdelikatessen

			GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
	16455	 Dorade Royal ausgenommen	0,4 kg	34,90 €	13,96 €
	16456	 Regenbogenforelle ausgenommen	0,35 kg	31,90 €	11,17 €
	16457	 Wolfsbarsch ausgenommen	0,4 kg	34,90 €	13,96 €
	16458	 Lachsfilet mit Haut	0,25 kg	49,90 €	12,48 €
	16459	 Lachsfilet mit Haut mariniert	0,25 kg	48,90 €	12,23 €
	16461	Kabeljaufilet MSC ohne Haut	0,25 kg	34,90 €	8,73 €

	16560	Nordatlantik Lachs	100 g	8,69 €
	16562	Nordatlantik Lachs	1 kg	74,89 € 74,89 €
	16501	Forellen-Filet mild geräuchert	100 g	7,99 €
	16052	 Lachs geräuchert	75 g	6,39 €
	16060	 Lachs geräuchert	500 g	45,90 €
	16061	 Lachs geräuchert	1 kg	83,99 € 83,99 €
	16057	 Gravad Dill Lachs	75 g	6,39 €
	16049	 Forellenfilets, 2 Stück	100 g	6,59 €
	16070	 Stremel Lachs Natur	100 g	7,99 €
	16071	 Stremel Lachs Kräuter	100 g	7,99 €
	16081	 Garnelen Kräuter-Knoblauch	90 g	4,99 €



## Unsere Fische

stammen aus ökologischer Aquakultur mit geringer Besatzdichte und kommen ohne Antibiotikafutter aus. Dorade und Wolfsbarsch stammen aus Griechenland, der Lachs aus Irland.

Im Vordergrund steht dabei ganz klar, die Meere nicht zu überfischen und den Beifang zu vermeiden.

Die Forellen stammen aus deutscher ökologischer Teichwirtschaft.

Lachs Fischer auf einer irischen Lachsfarm



# Wolfsbarsch

auf Risotto mit Gremolata

## Zutaten Fisch:

- 600 - 800g Wolfsbarschfilet (ca. 8 Stck.)
- Olivenöl, Salz

## Zutaten Risotto:

- 240g Risottoreis
- 2 Zwiebeln
- 80g Butter
- 80g frisch geriebener Parmesan
- 800 - 900ml heiße Gemüsebrühe
- 250ml Weißwein
- 300g Rote Bete (vorgekocht, gewürfelt)
- Salz, Pfeffer

## Zutaten Wurzeln mit Gremolata:

- 800 - 900g Wurzelgemüse
- 2 EL Olivenöl
- Abrieb & Saft einer Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat



schnonmal vorbereitet werden. Mariniere sie mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Olivenöl, wickel sie in Pergamentpapier ein und gare sie für ca. 15 min bei 180°C im Ofen.

5. Hacke Petersilie, Knoblauch & Zitronenabrieb fein und schmecke sie mit Olivenöl, Salz und Pfeffer ab.

6. Hebe die Rote Bete Würfel unter den fertig gegarten Reis und stelle ihn kurz beiseite.

7. Brate den Wolfsbarsch mit etwas Olivenöl in der heißen Pfanne für ca. 5-7 min an.

8. Salze die Fleischseite, nimm die Pfanne vom Herd, wende den Fisch auf die Fleischseite und salze nun auch die Hautseite.

9. Rühre Butter und Käse in etwas Gemüsebrühe cremig und menge beides unter das Risotto.

10. Nimm das Gemüse aus dem Ofen und richte alles auf einem tiefen Teller an. Gib dafür etwas Risotto in die Mitte, richte den Fisch darauf an und verteile die Wurzeln um das Risotto. Beträufle dein Festessen zum Abschluss noch mit dem Gremolata.

Guten Appetit!

# Vegan

## Veganer Festagsschmaus

			GEBINDE CA.	GESAMTPREIS CA.
17374	Veganer Festtagsbraten, Bratenstück in Rollenform		750 g	19,99 €
17387	Veganbratst. Rosmarin-Roulade		175 g	4,39 €
17835	Seitan Festtagsbraten		500 g	9,59 €

## Meine Festtags-Bestellung spätestens am 26.11. im Bioladen abgeben

Kunde (Vor- und Nachname):

Tagsüber erreichbar (Telefon / Mobil):

Abholung:

### Erzeuger-Legende

Enten	Naturhof Link, Nordhessen
Gänse	Biometzgerei Pichler, Österreich <a href="http://www.Biometzgerei-Pichler.de">www.Biometzgerei-Pichler.de</a>
Puten & Hähnchen	Naturhof Link, Nordhessen
Damwild	Biolandhof ÖX, südl.Göttingen, <a href="http://www.oex.de">www.oex.de</a>
Lamm	Biofino, Emstek <a href="http://www.biofino.de">www.biofino.de</a>
Kabeljau	Wildfang aus Island
Dorade	Aquakultur Griechenland
Wolfsbarsch	Aquakultur Griechenland
Lachs	FGE Norwegen
Garnelen	Ecuador
Lachs von ISA	Biologische Hochsee-Aquakultur, Norwegen, Irland, Nordirland, Schottland
Forelle	Aquakultur Deutschland

### Erzeuger

neuer Biolandhof ÖX
Chiemgauer (Hersteller ist Pichler)
Bakenhus
Fischhaus am See
bio-verde
Biomare, Irland
Pichler Biofleisch
Schröders Biofleisch
Bauckhof

\* Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler.

Kornkraft Naturkost GmbH • Am Forst 36 • 26197 Großenkneten-Huntlosen  
Tel. 04487 921-0 • Fax. 04487 921-200 • E-Mail: [info@kornkraft.com](mailto:info@kornkraft.com) • [www.kornkraft.com](http://www.kornkraft.com)  
Geschäftsführer/in: Joachim Schritt, Sabine Moeller-Schritt, Robin Schritt, Katarina Schritt  
AG Oldenburg HRB 203311 • DE-ÖKO-007

